

Selezione Cesarin Farcicloock is the new range of fillings designed to be combined with chocolate.

Thanks to the exclusive production process, that exploits the components naturally present in the fruit, such as fibre, we have managed to stabilise the humidity naturally present in the raw material, thereby obtaining a product with a good organoleptic balance and which is perfectly compatible with chocolate.

references

Sourcherry - Orange - Coconut
Strawberry - Pear

Shelf-life at room temperature

Packaging SELECTION LINE: 2x3,5 kg. pails
FRUITLINE: 12 kg. pails

Palletization 72x7 kg. cartons
52x12 kg.



FARCICIOCK



FRA

Cesarin Farciclock Selezione est la nouvelle gamme de fourrage conçue pour servir d'intérieur dans le chocolat. Grâce au processus de production exclusif, qui utilise les composants présents naturellement dans le fruit comme les fibres, nous avons réussi à stabiliser l'humidité inhérente à la matière première, en obtenant un produit qui donne un bon apport organoleptique, parfaitement compatible avec le chocolat. Pas de transfert d'humidité.

références

Griotte - Orange - Noix de coco
Fraise - Poire

Conservation

température ambiante

Condit

SELECTION: 2 seaux de 3,5 kg.
FRUITLINE: seaux de 12 kg.

Palettisation

72 cartons de 7 kg.
52x12 kg.

DE

Cesarin Farciclock Selezione ist die neue Produktlinie von Füllungen, die mit Schokolade kombiniert werden. Dank des exklusiven Produktionsprozesses, bei dem die natürlichen Ballaststoffe des Obstes verwendet werden, konnten wir den Wassergehalt des Obstes stabilisieren und erhielten so gute organoleptische Eigenschaften, die perfekt mit Schokolade vereinbar sind.

Sortiment

Amarena - Orange - Mit Kokosnuss Aroma
Erdbeere - Birne

Lagerung

bei Raum Temperatur

Verpackung

SELECTION: 2x3,5 kg. Kübel
FRUITLINE: 12 kg. Kübel

Palettierung

72x7 kg. Kartons
52x12 kg.

RU

Cesarin Farciclock Selezione – это новая линия начинок для шоколада. Благодаря уникальному процессу производства, при котором используются такие натуральные компоненты как фруктовая мякоть и волокна, нам удалось стабилизировать содержание воды, присущее фруктам, получив начинку с приятным и свежим вкусом, идеально подходящую для шоколада и гарантирующую долгий срок хранения готовому изделию.

ассортимент

Вишня-Амарена - Апельсин - Кокосовый
аромат - Клубника- Груша

Хранение

при комнатной температуре

Упаковка

SELEZIONE: 2 пластиковых
ведра по 3,5 кг. - FRUITLINE:
пластиковые ведра по 12 кг.

Кол-во на поддоне

72 коробок по 7 кг.
52x12 кг.

ITA

Cesarin Farciclock Selezione è la nuova gamma di farciture ideata per essere abbinata al cioccolato. Un esclusivo processo produttivo permette di legare le componenti naturali della materia prima, come le fibre, all'acqua presente nella frutta stessa, ottenendo una farcitura dal gusto fresco e piacevole, che bene si sposa con le vostre creazioni di cioccolato.

referenze

Amarena - Arancia - Cocco
Fragola - Pera

Stoccaggio

a temperatura ambiente

Confezione

SELEZIONE: 2 secchi da 3,5 kg.
FRUITLINE: secchi da 12 kg.

Pallettizzazione

72 cartoni da 7 kg.
52x12 kg.



Examples of APPLICATIONS FILLING OF: boxed chocolates, chocolate

Esempi di APPLICAZIONE FARCITURA DI: cioccolato, cioccolatini

Exemples d'APPLICATIONS FOURRAGE DE: chocolat, petits chocolats

ANWENDUNGSBEISPIELE FÜLLUNG VON: Schokolade, Pralinen

ПРИМЕНЕНИЕ НАЧИНКА ДЛЯ: Шоколада и шоколадных конфет